Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

RULLY PREMIER CRU 2022

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Orné d'un château au sein de la même famille depuis 6 siècles, d'une église à l'élégant clocher, de belles maisons et de parcs, Rully (prononcé Ruilly) est un très ancien village. L'abbaye de Saint-Bénigne à Dijon, la puissante Maison de Vergy et les ducs de Bourgogne appartiennent à l'histoire de ces vignes en Côte Chalonnaise. L'AOC a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs et rouges.

DÉGUSTATION : rondeur et opulance

Accords mets-vins : Homard
Potentiels et conseils de garde : 2 à 7 ans. Température de service : 14°C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Nord - Nord-est
- Sol et sous-sol : Argilo-calcaire
- Densité de plantation : 9000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fûts
- Élevage : 100% fûts pendant 12 mois, dont 10% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de
l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau. La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.
Les vins blancs de la Côte Chalonnaise se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

#naturellementhardi

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI
21 590 Santenay, France | www.philippelehardi.fr